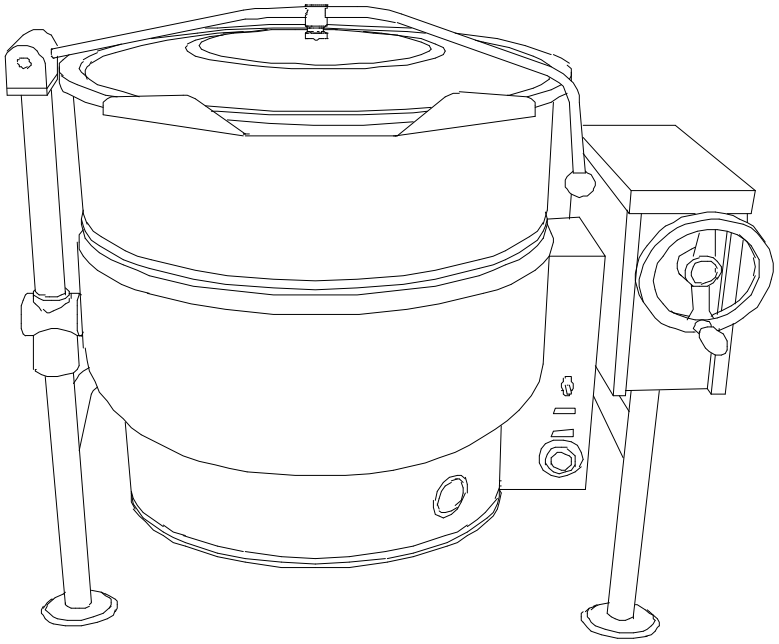
MANUEL D'INSTALLATION
ET DE FONCTIONNEMENT

MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, BASCULANTES
MODÈLES : ELT-20, ELT-30, ELT-40, ELT-60, ELT-80, ELT-100



CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.
70, OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, CANADA, M3N 1V9
TÉLÉPHONE : (416) 746-2358 – TÉLÉCOPIEUR : (416) 746-8324
IMPRIMÉ AU CANADA

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

	Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessure personnelle. Afin d'éviter la possibilité de blessure ou la mort, veuillez respecter les messages qui accompagnent ce symbole.

	AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une altération, un service ou un entretien réalisés de façon incorrecte, peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Veuillez lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, de faire fonctionner ou de réparer cet appareil.

Des dégagements convenables doivent être respectés pour assurer un fonctionnement adéquat et sécuritaire.

Destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.

Ce manuel devrait être conservé pour référence future.

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION **PAGE**

Notes importantes sur l'installation et le fonctionnement 2

1.0 Branchement des services … 4

2.0 Instructions pour l'installation 5

3.0 Introduction 7

4.0 Instructions sur le fonctionnement 9

5.0 Instructions sur le nettoyage 11

6.0 Entretien général 14

7.0 Dépannage .. …… ..... ….15

1.0 BRANCHEMENT DES SERVICES

Ⓔ – LA CONNEXION ÉLECTRIQUE SERA EFFECTUÉE TEL QUE SPÉCIFIÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

Ⓒ – EAU FROIDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)

Ⓗ – EAU CHAUDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)

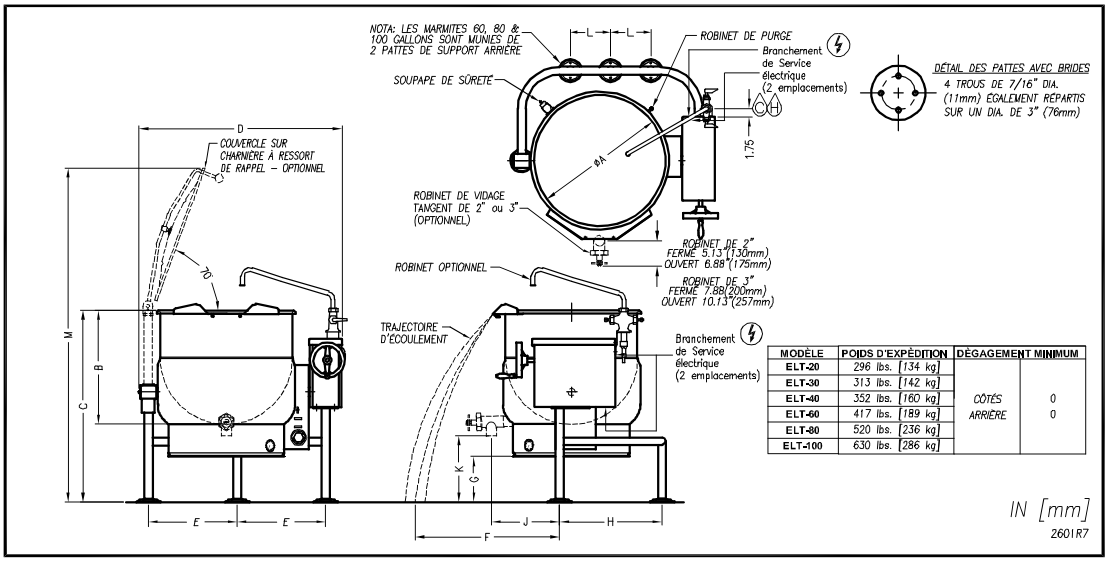
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

kW disponibles		
MODÈLE	**STD.**	**OPT.**
ELT-20	12	N/A
ELT-30	15	N/A
ELT-40	18	24
ELT-60	18	24, 33
ELT-80	18	24, 33
ELT-100	24	33

TABLEAU DES AMPÉRAGES								
kW	**PHASE**	**208V**	**220V**	**240V**	**380V**	**415V**	**480V**	**600V**
12	1	57.7	54.5	50.0	N/A	N/A	N/A	N/A
	3	33.3	31.5	28.9	18.2	16.7	14.4	11.6
15	1	72.1	68.2	62.5	N/A	N/A	N/A	N/A
	3	41.6	39.4	36.1	22.8	20.9	18.0	14.5
18	1	86.5	81.8	75.0	N/A	N/A	N/A	N/A
	3	50.0	47.2	43.3	27.3	25.0	21.7	21.7
24	3	66.6	63.0	57.7	36.5	33.4	28.9	23.1
33	3	91.6	86.6	79.4	50.1	45.9	39.7	31.8

DIMENSIONS

MODÈLE	CAPACITÉ	UNITÉS	A	B	C	D	E	F	G	H	J(2")	J(3")	K(2")	K(3")	L	M
ELT-20	20 U.S. gal.	pouces	21	18	38	36	15	18	14	19.25	14.75	15.5	18	17.5	N/A	63.5
	76 litres	mm	*533*	*457*	*965*	*914*	*381*	*457*	*356*	*489*	*375*	*394*	*457*	*445*		*1613*
ELT-30	30 U.S. gal.	pouces	24	20	38	39	16.5	19	12.375	19.25	16.75	17.25	16	15.5	N/A	66.5
	114 litres	mm	*610*	*508*	*965*	*990*	*419*	*483*	*314*	*489*	*425*	*438*	*406*	*394*		*1689*
ELT-40	40 U.S. gal.	pouces	26	22.5	38	41	17.5	23	10	20.25	17.5	18.5	13.5	13	N/A	68.5
	152 litres	mm	*660*	*572*	*965*	*1041*	*445*	*584*	*254*	*514*	*445*	*470*	*343*	*330*		*1740*
ELT-60	60 U.S. gal.	pouces	29.5	26	42	44.5	19.125	24	11	22.25	19.5	20.75	14	13.5	10.5	76
	227 litres	mm	*746*	*660*	*1067*	*1130*	*486*	*610*	*280*	*565*	*495*	*527*	*356*	*343*	*267*	*1930*
ELT-80	80 U.S. gal.	pouces	33	28	45	48	20.875	27	12.625	23.75	20.25	21.25	15	14.5	12	82.5
	303 litres	mm	*838*	*711*	*1143*	*1219*	*530*	*686*	*321*	*603*	*514*	*540*	*381*	*368*	*305*	*2096*
ELT-100	100 U.S. gal.	pouces	35.5	30	48.75	49.5	22.25	32	14.5	25.25	20.25	21.25	18.75	18.25	14	88.5
	379 litres	mm	*902*	*762*	*1238*	*1257*	*565*	*813*	*368*	*641*	*514*	*540*	*476*	*464*	*356*	*2248*


NOTA: LES MARMITES 60, 80 & 100 GALLONS SONT MUNIES DE 2 PATTES DE SUPPORT ARRIÈRE
ROBINET DE PURGE
Branchement de Service électrique (2 emplacements)
SOUPAPE DE SÛRETÉ
DÉTAIL DES PATTES AVEC BRIDES
4 TROUS DE 7/16" DIA. (11mm) ÉGALEMENT RÉPARTIS SUR UN DIA. DE 3" (76mm)
COUVERCLE SUR CHARNIÈRE À RESSORT DE RAPPEL – OPTIONNEL
ROBINET DE VIDAGE TANGENT DE 2" ou 3" (OPTIONNEL)
ROBINET DE 2" FERMÉ 5.13" (130mm) OUVERT 6.88" (175mm)
ROBINET DE 3" FERMÉ 7.88" (200mm) OUVERT 10.13" (257mm)
ROBINET OPTIONNEL
TRAJECTOIRE D'ÉCOULEMENT
Branchement de Service électrique (2 emplacements)
MODÈLE | POIDS D'EXPÉDITION | DÉGAGEMENT MINIMUM
ELT-20 296 lbs. [134 kg]
ELT-30 313 lbs. [142 kg]
ELT-40 352 lbs. [160 kg]
ELT-60 417 lbs. [189 kg]
ELT-80 520 lbs. [236 kg]
ELT-100 630 lbs. [286 kg]
CÔTÉS 0
ARRIÈRE 0
IN [mm]
2601R7

La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

INSTALLATION ET BRANCHEMENT DES SERVICES

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a eu des dommages pendant le transport. Si la marmite s'avère endommagée, conservez l'emballage original et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Avant l'installation, vérifiez si le service électrique correspond aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique située sur le côté droit de la console. Si l'alimentation et les exigences de l'équipement ne correspondent pas, veuillez contacter votre fournisseur ou Crown Food Service Equipment Ltd.

Choisissez un emplacement avec un drainage directement en-dessous du tube de vidage tangent (si l'appareil en possède un). Permettre un dégagement suffisant entre le mur et l'arrière de la marmite pour pouvoir soulever verticalement le couvercle de la marmite et ce, librement et sans obstructions.

INSTALLATION

1. La marmite doit être installée en conformité avec :

    1. Les codes provinciaux et/ou locaux.

    2. Le *National Electrical Code, ANSI/NFPA-70* (dernière édition) pour les États-Unis. Avec le *Canadian Electrical Code, Part 1, CSA Standard C22.1* (dernière édition) pour le Canada.

2. Placer la marmite dans sa position d'installation.

3. Avec la marmite en position, placer un niveau de construction sur le dessus de la marmite et tourner les pieds ajustables pour mettre la marmite de niveau, de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière.

4. Tracer l'emplacement des trous sur le plancher en utilisant les trous d'ancrage percés sur les brides des pieds ajustables.

5. Enlever la marmite et percer les trous dans les emplacements tracés sur le plancher (voir le schéma d'installation). Insérer les dispositifs d'ancrage appropriés pour recevoir des boulons tire-fond 5/16" (non fournis).

6. Replacer la marmite. Remettre la marmite de niveau en effectuant les réglages nécessaires sur les pieds ajustables.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

7. Boulonner la marmite solidement et sceller avec du Silastic ou un autre produit d'étanchéité équivalent. Le scellant doit être appliqué sur les têtes des boulons et aussi autour des brides pour assurer un joint étanche avec le plancher, ceci afin de respecter les exigences de la NSF. Enlever le surplus de silicone immédiatement.

AVERTISSEMENT : Débrancher l'alimentation électrique et apposer une note sur le sectionneur (interrupteur) pour indiquer que vous travaillez sur le circuit présentement.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Une boîte de contrôle avec une alimentation électrique correspondant à la puissance de la marmite devrait être installée près de la marmite et être facile d'accès.

Enlever le couvercle du compartiment de câblage et faire les connexions électriques selon le schéma de câblage situé à l'intérieur du couvercle du boîtier de contrôle. Un raccord électrique étanche à l'eau devra être installé depuis l'alimentation électrique jusqu'à l'arrière du boîtier de contrôle.

La marmite doit être mise à la terre en conformité avec les exigences du *National Electrical Code* ou les codes locaux applicables. Faire la mise à la terre (ground) de la marmite en utilisant la borne fournie dans le boîtier de contrôle.

Une fois que les connexions adéquates sont terminées, replacer le couvercle du compartiment de câblage, mettre l'unité en MARCHE (ON) et vérifier si tout fonctionne correctement.

BRANCHEMENT DES SERVICES

Tout le câblage intérieur de la marmite est complet.

Si un robinet est fourni, raccorder l'alimentation d'eau et vérifier si tout fonctionne bien.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Votre marmite basculante électrique doit être installée en conformité avec :

1. Les codes provinciaux et locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le *Canadian Electrical Code, Part 1, CSA Standard C22.1* (dernière édition) pour le Canada ou le *National Electrical Code, ANSI/NFPA-70* (dernière édition) pour les États-Unis.

2. Le *Vapor Removal from Cooking Equipment ANSI/NFPA-96* (dernière édition), disponible à la : *National Fire Protection Association*, Batterymarch Park, Quincy, MA, 02269.

3.0 INTRODUCTION

DESCRIPTION

Toutes les marmites électriques décrites et mentionnées dans ce manuel sont des vaisseaux sous pression d'une construction à double paroi, formant ainsi une chambre de vapeur hermétique, laquelle enveloppe les deux-tiers inférieurs de la surface de l'hémisphère de la marmite.

Le bol hémisphérique de la marmite est le récipient qui servira à cuire les aliments. Ceux-ci devraient idéalement être sous forme liquide ou semi-liquide afin d'assurer un contact parfait avec la surface du bol. Les aliments vont ainsi absorber entièrement la chaleur transmise, au travers cette surface, par la vapeur pressurisée qui est produite dans le vaisseau de la marmite.

Le vaisseau chemisé est conçu pour fonctionner comme une chambre de vapeur scellée et autonome, qui renferme en permanence un mélange d'eau et d'antigel. Cette quantité d'eau est suffisante non seulement pour recouvrir et protéger les éléments chauffants électriques remplaçables, mais également pour fournir la source de vapeur pendant le processus de production de vapeur.

Les éléments chauffants sont contrôlés de façon thermostatique, ce qui permet un réglage précis des températures et qui offre une étendue complète : on peut laisser mijoter le produit ou le rendre à une ébullition agitée.

Toutes les marmites basculantes sont conçues pour être installées en permanence au plancher sur leurs pattes avec brides ajustables.

Un mécanisme de basculement scellé en acier inoxydable permet à la marmite de basculer complètement à 90° vers l'avant pour assurer un vidage complet. Le mécanisme de basculement est auto-bloquant pour procurer un arrêt sécuritaire.

CAPACITÉS

Tous les modèles portent des suffixes comme -20, -30, -40, -60, -80 ou -100 pour indiquer la capacité de la marmite en gallons US. Ainsi, le modèle ELT-40 indique une marmite à vapeur, électrique, autonome, basculante, chemisée aux deux-tiers, assemblée sur pattes et d'une capacité de 40 gallons US.

MODE DE FONCTIONNEMENT

Toutes les marmites à vapeur, électriques et autonomes sont des vaisseaux qui renferment un mélange d'eau et d'antigel. Cette quantité d'eau est suffisante pour recouvrir complètement et pour protéger les éléments chauffants électriques remplaçables.

Afin d'en restreindre l'accès et les modifications, la soupape de sûreté est installée à l'arrière de la marmite. Si parfois un composant de la marmite s'avère défectueux et cause une augmentation de la pression dans la bouilloire, laquelle attendrait la capacité de la soupape, ce dispositif de protection s'ouvrira automatiquement pour expulser l'excédent de vapeur sous pression.

Lorsque l'interrupteur d'alimentation est placé en position MARCHE (ON) et que le bouton du contrôle de température (thermostat) est actionné, le voyant TEMPÉRATURE s'allumera et les contacteurs vont se fermer pour alimenter les éléments chauffants. La production de vapeur débutera et se poursuivra jusqu'à ce que la température présélectionnée soit atteinte. Une fois à cette étape, les contacteurs vont ouvrir pour couper l'alimentation aux éléments chauffants, ce qui fera éteindre le voyant TEMPÉRATURE. Lorsque la température de l'eau dans le vaisseau baisse un peu, le cycle se répétera par lui-même pour garantir que la température de cuisson choisie sera maintenue avec précision.

La température requise pour assurer un procédé de cuisson adéquat doit être plus élevée que le point d'ébullition du produit alimentaire liquide. Donc, plus la température réglée est élevée, plus la pression de vapeur sera élevée dans le vaisseau, ce qui aura pour conséquence d'atteindre des processus de cuisson plus rapides. À titre d'exemple, la vapeur sous pression à 30 psi (lb/po^2) atteint une température de 274º Fahrenheit.

L'air est un très mauvais conducteur de chaleur et c'est pour cette raison qu'il a été retiré du réservoir de la marmite pendant les réglages et essais en usine. Lorsque la marmite est froide ou n'a pas été utilisée depuis un certain temps, le manomètre devrait afficher un état de vacuum (vide) dans le réservoir (zone verte de vacuum) d'environ 20 à 25 pouces de mercure (Hg). Le réservoir à double paroi de la marmite est conçu pour fonctionner en permanence comme une chambre à vapeur entièrement scellée et autonome. Il est fortement conseillé de ne pas actionner le levier de la soupape de sûreté pendant les temps morts, car ceci viendra "briser le vacuum" en laissant entrer l'air dans le réservoir à double paroi.

Les contrôles de température (thermostat) utilisés sur ces marmites ont été calibrés pour empêcher les éléments chauffants de produire une pression de vapeur qui pourrait excéder la pression d'opération maximale approuvée pour ces marmites. Au cas peu probable où ce contrôle de température soit défaillant, et que les éléments chauffants demeurent alimentés, la soupape de sûreté s'ouvrira pour expulser la pression et la vapeur excessives hors de la bouilloire. Ceci aura pour effet de réduire la quantité d'eau à l'intérieur du réservoir de la marmite.

MODE DE FONCTIONNEMENT (Suite)

La sonde de sécurité qui détecte la diminution du niveau d'eau dans le réservoir de la marmite fera allumer le voyant indicateur de BAS NIVEAU D'EAU (LOW WATER), et en plus, elle signalera au contrôle de niveau de liquide (LLC) de couper l'alimentation au circuit des éléments chauffants (pour empêcher les éléments de brûler), jusqu'à ce que la marmite soit remplie de nouveau avec son niveau d'eau adéquat.

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation de la marmite.

Assurez-vous que les services électriques extérieurs à la marmite sont en MARCHE (ON).

Vérifier le manomètre et faire une lecture de la marmite froide. La lecture devrait être dans la zone verte du manomètre, indiquant 25 – 30 po. Hg (630 – 730 mm Hg) de vacuum. Si la lecture n'est pas assez basse, suivre la procédure INSTRUCTIONS DE PURGE de la section Dépannage avant d'utiliser la marmite.

Placer l'interrupteur en position MARCHE (ON).

Préchauffer la marmite en plaçant le bouton du thermostat à '10' et attendre jusqu'à ce que le voyant TEMPÉRATURE s'éteigne.

NOTA : On ne doit pas préchauffer la marmite lors de la cuisson de produits alimentaires à base de lait ou d'œufs, lesquels vont adhérer aux surfaces de cuisson chaudes. Ces aliments devraient être placés dans la marmite avant de la faire chauffer.

Ajouter les aliments à cuire dans la marmite.

Placer le bouton du thermostat au réglage de température requis de 1 à 10 et faire coïncider avec le tableau suivant :

4.0 **INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT** (Suite)

RÉGLAGE DU THERMOSTAT	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (BOUILLOIRE)	
1	140º Fahrenheit	60º Celsius
2	155º Fahrenheit	68º Celsius
3	172º Fahrenheit	78º Celsius
4	187º Fahrenheit	86º Celsius
5	205º Fahrenheit	96º Celsius
6	223º Fahrenheit	106º Celsius
7	240º Fahrenheit	116º Celsius
8	255º Fahrenheit	124º Celsius
9	271º Fahrenheit	133º Celsius
10	285º Fahrenheit	140º Celsius

Lorsque la cuisson est terminée, placer le bouton du thermostat et l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF).

Verser les aliments cuits de la marmite en utilisant une poignée de basculement. Faire attention pour éviter les éclaboussures.

Ajouter de l'eau dans la marmite pour procéder au nettoyage.

Laver la marmite à fond. Voir les procédures de NETTOYAGE à la section suivante.

5.0 INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE

	ATTENTION : Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs.

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou aux opérations de service.

	AVERTISSEMENT : Ne jamais vaporiser d'eau dans les contrôles ou les composants électriques!

	ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation.

Votre marmite devrait être nettoyée immédiatement après chaque utilisation ou lorsque vous cuisez un produit différent. Avant le nettoyage, assurez-vous que la marmite est suffisamment refroidie pour pouvoir la toucher.

1. Rincer à fond l'intérieur de la marmite et vider pour y enlever les particules de nourriture.

2. En utilisant une brosse de nylon, nettoyer la marmite avec un détergent doux et de l'eau. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de poudre à récurer qui vont égratigner l'acier inoxydable. La laine d'acier laisse de petits fragments d'acier qui peuvent rouiller.

3. Rincer à fond l'intérieur de la marmite avec de l'eau propre. Vider la marmite en la basculant ou en utilisant le robinet de vidage tangent optionnel, afin d'évacuer le détergent et l'eau de rinçage dans le drain.

4. Essuyer l'extérieur de la marmite avec un linge propre et humide.

	AVERTISSEMENT : Si vous nettoyez un robinet assemblé à la marmite, assurez-vous que la marmite est entièrement vidée de son contenu.

5.0 INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE (Suite)

NETTOYAGE DU ROBINET DE VIDAGE

1. Si la marmite possède un robinet de vidage tangent, tourner le gros écrou hexagonal dans un sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il soit entièrement dégagé des filets. Saisir la poignée du robinet et retirer lentement la tige du robinet. Laver la tige du robinet, le disque et la poignée. Insérer une brosse de nylon, mouillée avec un détergent et de l'eau, à l'intérieur du corps du robinet et du tube tangent de vidage. Brosser vigoureusement.

2. Replacer l'assemblage de la tige du robinet et visser l'écrou hexagonal jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Rincer la marmite avec de l'eau propre et tiède.

3. Laisser le robinet de vidage ouvert lorsque la marmite n'est pas utilisée.

NETTOYAGE DU ROBINET DE VIDAGE À TOURNANT CONIQUE

1. Tout d'abord, enlever le bouchon en enlevant la poignée, ensuite tourner le bouchon pour l'aligner avec la tige et retirer avec les deux mains. Il est important d'utiliser les deux mains parce que le bouchon est lourd.

2. Déposer le bouchon dans un seau de plastique contenant une solution savonneuse. Le seau de plastique s'avère le mieux, parce qu'il réduit la possibilité d'ébrécher ou d'égratigner le bouchon. Si le bouchon s'égratigne, il ne pourra pas sceller correctement et causera des fuites.

3. Utiliser un linge doux ou une brosse douce et nettoyer toutes les surfaces.

4. En utilisant les deux mains, enlever le robinet de l'eau savonneuse et rincer à fond dans un autre seau de plastique qui contient de l'eau fraîche.

5. Nettoyer la marmite comme à l'accoutumée.

6. Remettre le bouchon dans le corps du robinet. Assurez-vous que le bouchon est inséré dans l'entaille et tourné. Assurez-vous que le bouchon est serré et bien placé avant de mettre le robinet en opération.

Si vous nettoyez l'assemblage du corps et du bouchon, enlever le bouchon et suivre les instructions ci-haut. Lorsque vous avez terminé avec le bouchon, suivre les mêmes instructions que pour le lavage du corps. Toujours utiliser les deux mains lorsque vous manipulez le bouchon. Rassembler le bouchon dans le corps et utiliser comme à l'accoutumée.

5.0 INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE (Suite)

CE QU'IL FAUT FAIRE SI LA CORROSION DE SURFACE APPARAÎT

Les ustensiles de métal ne devraient jamais être utilisés parce qu'ils égratignent la surface de la marmite, pouvant provoquer un début de rouille. Pour enlever les accumulations de rouille de surface causées par un usage inapproprié d'ustensiles, on devra suivre les procédures suivantes :

ATTENTION : Veuillez respecter cette procédure, sinon vous risquez d'endommager votre appareil!

1. Utiliser du vinaigre blanc non dilué avec un tampon à récurer non abrasif (plastique) ou un linge sur la surface affectée pour y enlever les taches de rouille. Pendant toute la durée du processus de nettoyage, l'appareil ne doit pas être chauffé et doit demeurer à la température de la pièce.

2. Si les taches ne disparaissent pas, on peut ajouter du vinaigre sur la surface et faire tremper, pendant une heure au maximum.

3. Rincer à fond tout le vinaigre avec de l'eau fraîche et propre. Assécher la surface complètement et attendre une heure avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson.

En suivant des procédures d'entretien quotidien et périodique, vous prolongerez la durée de vie de votre équipement. Cependant, des conditions climatiques – comme l'air salin – peuvent demander un nettoyage plus à fond et fréquent, sinon la durée de vie de l'équipement pourrait en être défavorablement affectée.

ACIER INOXYDABLE

Pour enlever la poussière, la graisse ou autre reste sur l'acier inoxydable, utiliser un savon ordinaire et de l'eau (avec ou sans détergent) à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Assécher à fond avec un linge propre. Ne jamais utiliser de vinaigre ou de nettoyeur corrosif.

Pour enlever la graisse et les éclaboussures d'aliments ou les vapeurs condensées qui ont cuit sur l'appareil, appliquer du détergent sur un linge humide ou une éponge et frotter le métal dans le sens du grain de polissage. En frottant le plus doucement possible et de cette façon (sens des lignes) on ne ternira pas le fini de l'acier inoxydable. NE JAMAIS FROTTER EN MOUVEMENT CIRCULAIRE.

5.0 INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE (Suite)

ACIER INOXYDABLE (Suite)

Le calcaire et les dépôts brûlés qui ne peuvent être enlevés de la façon expliquée ci-haut, peuvent être enlevés en frottant la surface avec un tampon à récurer SCOTCH-BRITE™ ou un tampon en ACIER INOXYDABLE. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER, parce que les particules de fer incrustées dans la surface rouilleront et finiront par altérer le fini. NE JAMAIS UTILISER DE BROSSE D'ACIER, DE TAMPONS RÉCURANTS EN ACIER (EXCEPTÉ EN ACIER INOXYDABLE), DE GRATTOIR OU AUTRES OUTILS EN ACIER. Les surfaces qui sont ternies vont accumuler la poussière plus rapidement et vont devenir plus difficiles à nettoyer. Ces surfaces peuvent devenir plus vulnérables à une attaque de la corrosion. Un repolissage serait alors requis.

POUR ENLEVER LA DÉCOLORATION : Des zones foncées apparaissent quelquefois sur l'acier inoxydable lorsque la surface a été soumise à une chaleur excessive. Ces zones foncées sont le résultat d'un épaississement de la surface de protection de l'acier inoxydable et ne sont pas nuisibles. La décoloration peut normalement être enlevée selon la méthode ci-haut. Cependant, les décolorations tenaces peuvent exiger de frotter d'une façon plus vigoureuse dans le sens du grain du métal, en utilisant un tampon à récurer SCOTCH-BRITE™ ou un tampon en ACIER INOXYDABLE avec une poudre à récurer. La décoloration peut être amoindrie en éliminant ou en réduisant la chaleur à l'équipement pendant les temps morts.

Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à fond et drainées avant de commencer la cuisson dans la marmite.

PANNEAU DE CONTRÔLE : Le panneau de contrôle au fini texturé devrait être nettoyé avec de l'eau tiède et un savon doux. Ne jamais utiliser de linge abrasif ou de laine d'acier. Ne jamais utiliser de solvant nettoyant à base d'hydrocarbure.

6.0 ENTRETIEN GÉNÉRAL

Aucun entretien général n'est requis, autre que de suivre les procédures de la section INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE.

NOTA : Veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

7.0 DÉPANNAGE

7.1 BAS NIVEAU D'EAU

Un niveau d'eau adéquat doit être maintenu dans la double paroi, afin que la marmite fonctionne convenablement. Une baisse du niveau d'eau peut survenir si la soupape de sûreté est ouverte trop souvent ou si elle fuit.

Si le niveau d'eau est en-dessous du niveau requis pour le fonctionnement, que ce soit au démarrage ou autre temps, la marmite s'arrêtera automatiquement et le voyant BAS NIVEAU D'EAU (LOW WATER) s'allumera.

Afin de faire fonctionner la marmite, la procédure suivante doit être suivie :

La marmite doit être froide avant de procéder aux étapes suivantes.

1. Actionner le levier de la soupape de sûreté pour relâcher toute la pression de la bouilloire de la marmite.

2. Enlever l'écrou du robinet de purge situé à l'arrière de la marmite.

3. Insérer un entonnoir dans l'ouverture du robinet de purge et verser lentement la quantité requise d'eau propre selon le tableau suivant :

MODÈLE	AJOUTER :		SI COMPLÈTEMENT VIDE, AJOUTER :	
ELT-20	140 onces	4.14 litres	376 onces	11.12 litres
ELT-30	150 onces	4.44 litres	504 onces	14.90 litres
ELT-40	220 onces	6.50 litres	548 onces	16.20 litres
ELT-60	250 onces	7.39 litres	586 onces	17.33 litres
ELT-80	340 onces	10.05 litres	850 onces	25.12 litres
ELT-100	420 onces	12.42 litres	1088 onces	32.17 litres

4. Replacer l'écrou du robinet de purge.

5. Suivre les INSTRUCTIONS DE PURGE ci-dessous.

6. Continuer les procédures normales de fonctionnement de la marmite.

7.0 <u>DÉPANNAGE</u> (Suite)

7.2 TEMPS DE CUISSON EXTRÊMEMENT LENT

1. Si le temps de cuisson est anormalement lent, le problème peut être causé par une quantité d'air présente dans le réservoir de la marmite. Pour enlever l'air, suivre les INSTRUCTIONS DE PURGE.

2. Si la marmite n'arrive pas à atteindre et maintenir une lecture adéquate dans la zone verte sur le manomètre lorsqu'elle est froide, on peut être en présence d'une fuite lente (slow leak) sur la double paroi. Vérifier tous les raccords et joints qui mènent au réservoir, incluant le joint d'étanchéité des éléments chauffants. Resserrer ou remplacer si requis.

3. Un temps de cuisson lent peut également être causé par un élément chauffant qui est brûlé. Tester les éléments et s'ils sont défectueux, remplacer l'assemblage complet de l'élément.

7.3 LA MARMITE NE FONCTIONNE PAS LORSQUE MISE EN MARCHE (ON)

1. Vérifier si l'alimentation électrique est branchée à la marmite.

2. La marmite ne fonctionnera pas si le niveau d'eau est insuffisant dans le réservoir. Suivre les instructions BAS NIVEAU D'EAU (LOW WATER LEVEL).

3. Si le niveau d'eau est suffisant et que la marmite ne fonctionne pas, vérifier si l'interrupteur de verrouillage du basculement dans la console est complètement enclenché, lorsque la marmite est relevée dans sa position normale d'opération. Ajuster le collier de retenue de basculement, si nécessaire, pour assurer un contact parfait avec l'interrupteur. Si la marmite ne fonctionne toujours pas, vérifier si l'interrupteur est défectueux et/ou si les connexions des fils sont desserrées.

4. Lorsque le bouton du thermostat est tourné et que le voyant TEMPÉRATURE ne s'allume pas, la défaillance peut être causée par un thermostat défectueux ou par des connexions de fils desserrées.

5. Lorsque le bouton du thermostat est tourné, vérifier si les contacteurs sont alimentés et si le courant est acheminé aux éléments chauffants. Remplacer les contacteurs défectueux.

7.4 FUITES DU ROBINET DE VIDAGE

Si une fuite survient par la tige du robinet, remplacer la rondelle (O-ring). Si la fuite est causée par une mauvaise étanchéité entre le disque de la tige et le siège du robinet, ceci peut être corrigé en enlevant les résidus d'aliments séchés à l'aide d'une toile d'émeri très fine. Si le caoutchouc vulcanisé de la tige a été endommagé, il doit être remplacé.

7.0 <u>DÉPANNAGE</u> (Suite)

NOTA : Le robinet de vidage possède une tige recouverte d'un caoutchouc vulcanisé pour plus d'étanchéité. Ne pas le fermer avec une pression excessive. Ceci peut faire décoller le caoutchouc et ainsi endommager la tige en permanence. Ceci n'est pas couvert par la garantie.

7.5 INSTRUCTIONS DE PURGE

Vérifier le manomètre vacuum/pression lorsque la marmite est froide. Le manomètre devrait se situer dans la zone verte de vacuum, indiquant un vacuum se situant entre 25-30 pouces de Hg (630-730 mm Hg). Si ce n'est cas le cas, l'air doit être purgé (retiré) pour assurer un bon fonctionnement. Suivre la procédure suivante pour purger l'air :

1. La marmite étant vide, placer l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON).

2. Régler le thermostat de contrôle de température à '10'. Faire chauffer la marmite jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

3. À l'aide d'une clé 7/16", ouvrez le robinet de purge d'un tour complet. Laissez-le ouvert pendant 10 secondes, ensuite fermez-le (Situé à l'arrière de la marmite, avant la soupape de sûreté).

AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES! De la vapeur vive s'échappera du robinet de purge lorsqu'il sera ouvert! Restez éloigné de la vapeur vive pendant que vous effectuez cette opération!

4. Refroidir la marmite. Vérifier si le vacuum adéquat se situe dans la zone verte du manomètre. Si le vacuum n'a pas été établi, répéter les étapes 1 a 4.